

COUNTERTOP CONVECTION OVEN

FOUR À CONVECTION POUR LE COMPTOIR

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service** and to **register** your product, go to

www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle :

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à

www.prodprotect.com/applica



MODEL/MODÈLE

❍ TO1635BC

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, press I/O (on/off) button then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- ❍ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❍ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- ❍ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.

- ❍ Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- ❍ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❍ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- ❍ Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used,

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **On indicator light**
2. **Digital display**
3. **Electronic control panel**
4. **Curved glass door**
5. † **Slide-out crumb tray (Part # TO1635BC-01)**
6. † **Slide rack (Part # TO1635BC-02)**
7. † **Bake pan (drip tray) (Part # TO1635BC-03)**
8. † **Broil rack (Part # TO1635BC-04)**
9. **Extra-deep curved interior**
10. **Door handle**
11. **Time/Temp./Toast shade adjustment**
12. **Cookies**
13. **Pizza**
14. **Snack foods**
15. **Potato**
16. **Time**
17. **Convection**
18. **Bake**
19. **Broil**
20. **Toast**
21. **Bagel**
22. **On/Off button**

Note: † indicates consumer replaceable/ removable parts

How to Use

This product is for household use only.



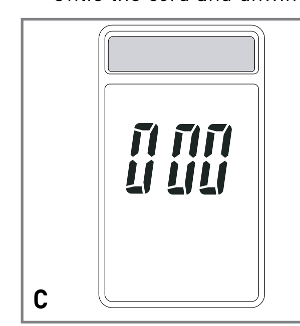
	CAUTION
	THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.

Caution: A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers. Peel off clear protective film from control panel.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location for the unit. Leave some space between the back of the unit and your wall to allow heat to flow without damaging cabinet and walls.
- Insert crumb tray underneath the bottom heating elements.
- Untie the cord and unwind it.



- Plug unit into electrical outlet. 0 00 shows on the digital display **(C).**

Important: During the first few minutes of use, you may notice smoke and a slight odor. This is normal and is not a cause for concern.

HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- You can change the temperature from ˚F to ˚C by pressing the ▲ and ▼ buttons simultaneously.
- For your convenience, the unit always remembers the last selected setting unless unplugged. You can change this setting before the oven begins preheating or once it has reached the preset temperature and time.
- You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once the set temperature is reached, you can then change the time at any time.
- If using convection bake, remember to lower the suggested temperature of a recipe or package by 25˚F.

Caution: Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

SLIDE RACK POSITIONS

There are 4 possible positions for the slide racks. There is an upper and a lower slot; the rack can also be inverted for 2 additional positions.

Position 1: Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position**.**

Position 2 : Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.

Position 3: Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.

Position 4 : Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.

Caution: Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

Note: You have 10 seconds for selecting the temperature and time. If you exceed this time, the display will change back to the default (0 00) temperature and time; simply repeat steps 1 - 5 below to begin again.

Note: You can stop the cooking at any time by pressing the I/O button.

BAKE FUNCTION

Selecting Cooking Temperature and Time

1. Press **BAKE** button. The unit beeps, On indicator light blinks and 350°F (180 °C) default temperature flashes on the digital display.
2. **To change the temperature**, immediately press ▲ or ▼ button until you reach desired temperature.

Note: Cooking temperature can be adjusted from 200˚F to 450˚F (93˚C - 232˚C).

- Tap button and release to change in increments of 5 degrees.
- Press and hold button to change rapidly in increments of 25 degrees.

3. **To set the cooking time**, press the **TIME** button. If you just plugged in the unit, the default cooking time of 0:30 (30 minutes) flashes on the display; otherwise it will display the last selected time.
4. Immediately press ▲ or ▼ button to select desired time up to a maximum of 2 hours.

- Tap button and release to change in one-minute increments.
- Press and hold button to change rapidly in 10-minute increments.

5. Once you have set desired temperature and time, press I/O button.

- Digital display flashes LO and PREHEAT until the unit reaches 150˚F (65˚C), then it flashes temperature until the set temperature is reached.

6. Open oven door. Insert food to be cooked or heated on bake pan or pizza pan into the oven. See COOKING CHART on page 9 for recommended temperatures and times.
7. Close oven door.

Important: You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once unit reaches selected temperature, then you can change them at any time. For your convenience, the unit always remembers the last selected setting, unless unplugged.

- When unit reaches set temperature, it beeps and the display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

8. To open the oven door, use an oven mitt to grip handle and gently pull forward to bring door down until it rests on the counter.

CONVECTION COOKING FUNCTION

The CONVECTION function uses an internal fan to distribute heat evenly. You can only use this feature with the BAKE function.

1. To turn on the fan for convection cooking:
   - After you have selected the desired temperature and time, press I/O button then press the CONV button. You will hear the fan running and the digital display shows the fan symbol throughout the cooking cycle.
   - When baking using convection, the temperature selected should be 25˚F (10 ˚C) lower than recommended temperature for conventional cooking.
   - Watch cooking time as some foods will bake faster.

QUICK BAKE FUNCTIONS

These functions allow you to cook certain foods at preset cooking temperatures and times, or can be adjusted as desired.

COOKIES FUNCTION

Preset Temperature: 350˚F (180˚C).

Preset Time: 12 minutes

Rack Position: 2 or 3. Place in the center of the oven.

PIZZA FUNCTION

Preset Temperature: 400˚F (204˚C)

Preset Time: 20 minutes

Rack Position: 2 or 3

FROZEN SNACKS FUNCTION

Preset Temperature: 400˚F (204˚C)

Preset Time: 6 minutes

Rack Position: 2 or 3

POTATO FUNCTION

Preset Temperature: 400˚F (204˚C)

Preset Time: 45 minutes

Rack Position: 2 or 3

1. Press the desired Quick Bake Function button.
2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIME** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.

4. Press I/O button.
- Digital display flashes LO and PREHEAT until 150˚F temperature is reached. Then it flashes temperature and PREHEAT until the set temperature is reached.
- Once unit reaches set temperature, it beeps and the display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

BROIL FUNCTION

Note: Broiling temperature is preset at 450°F (232˚C). You do not need to preheat the oven.

1. Place the broil rack in the bake pan.
2. Place food to be cooked on broil rack.
3. Open oven door.
4. Insert slide rack into oven. Use rack position 2. See COOKING CHART on page 9 for recommended temperatures and times.
5. Place bake pan on slide rack.

Important: Allow at least 2 inches between the food and the top heating elements.

6. Close oven door.
7. Press BROIL button. On indicator light blinks and 450˚F default temperature flashes on the digital display.
8. To set cooking time, press the TIME button then immediately press ▲ or ▼ button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
- Digital display alternates between cooking temperature and set time during the entire cooking cycle.
- The time will count down in one-minute intervals until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

9. Open oven door.

Caution: The unit gets hot! Always use an oven mitt to open or close the door.

TOASTING BREAD OR BAGELS

1. Open oven door.
2. Place slices of bread or bagel halves (cut side up for bagels) on the slide rack. Temperature and time are preset. It is not necessary to preheat the oven for toasting.
3. For best performance, use rack position 2.
4. Close oven door.
5. For toasting bread, press TOAST button. For bagels, press BAGEL button. For both functions, the On indicator blinks and the digital display shows 4 flashing (medium setting). This is the preset shade level.

Note: The bagel function toasts the top side and gently warms the bottom.

6. To change shade level (1 - 7), immediately pr ess ▲ or ▼ button. For best results, select the medium setting (4) for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
7. Press the I/O button.
8. Once toasting cycle is finished, the unit beeps 3 times and cycle ends.

Note: For your convenience, the unit will remember the last selected shade level, unless unplugged.

9. Open oven door using oven mitt or pot holder, slide out the rack to remove bread or bagels.

COOKING CHART

POPULAR FOODS	**AMOUNT/WEIGHT**	**COOKING TEMPERATURE/TIME**
Hamburger patties	6¼ lb (110 g) each about ¾-inch (19 mm) thick	Broil at 450°F (232°C) 20 - 25 minutes
Fish fillets	2 to 4 4 to 6 ounces (110 - 171 g) each	Bake at 400°F (204°C) Broil at 450°F (232°C) 8 to 10 minutes
Boneless, skinless chicken breasts	4, about 7 ounces (199 g) each/total weight 1¾ lb	Bake at 350°F (180°C) about 40 minutes
Roasting chicken	3½ (1.59 kg) to 4 lb (1.81 kg)	Bake at 350°F (180°C) about 1¼ hours
Baked potatoes	4 to 6 about 1¾ lb (0.8 kg)	Bake at 400°F (204.5°C)
Popular snack foods: **Frozen french fries, pizza rolls, cheese sticks, quesadillas, mini pizzas, hot wings, cocktail franks in pastry,**	1 package about 10 to 14 ounces (284 - 397 g)	Bake according to package directions or at 400°F (204°C)
refrigerated cookie dough	9 cookies on pizza pan	Bake according to package directions or at 450°F (232°C)
Pizzas		
French bread pizza	2	Bake at 325°F (162.8°C) about 30 minutes
Frozen thin crust	12-inch, about 20 ounces (567 g)	Bake at 400°F (204°C) about 12 minutes
Self-rising crust pizza	12-inch, about 24 ounces (681 g)	Bake at 400°F (204°C) about 15 minutes

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Turn off unit, unplug from wall outlet and let it cool before cleaning.
2. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
3. To remove slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash in warm, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely, slide into the rail and close the door.
4. Wash the bake pan, broil rack and pizza pan in warm, sudsy water or in the dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
5. To remove the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull it out. Dispose of crumbs and wash the tray in hot, sudsy water. Remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

EXTERIOR SURFACES

Let the oven cool completely before cleaning any outer surface. Wipe with a damp cloth or sponge and dry with paper towel or soft cloth.

COOKING CONTAINERS

- Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.
- Be sure the top edge of the container is at least 2" away from the upper heating elements.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made and Printed in People's Republic of China

ENGLISH

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ❍ Lire toutes les directives.
- ❍ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignees et les boutons.
- ❍ Afin d'eviter les risques de choc electrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ❍ Exercer une etroite surveillance lorsque l'appareil est utilise par un enfant ou pres d'un enfant.
- ❍ Debrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- ❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abime, qui fonctionne mal ou qui a ete endommage de quelque facon que ce soit. Pour un examen, une reparation ou un reglage, rapporter l'appareil a un centre de service autorise. Ou composer le numero sans frais inscrit sur la page couverture du present guide.
- ❍ L'utilisation d'accessoires non recommandes par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- ❍ Ne pas utiliser l'appareil a l'exterieur.
- ❍ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ❍ Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou pres d'un element chauffant electrique ou a gaz ni dans un four chaud.
- ❍ Faire preuve de grande prudence pour deplacer un appareil contenant de l'huile brulante ou autre liquide chaud.
- ❍ Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour debrancher l'appareil, appuyer surle bouton MARCHE/ARRÊT (I/O) et retirer la fiche de la prise.
- ❍ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a ete concu.
- ❍ Faire preuve de grande prudence pour deplacer le plateau ou jeter la graisse chaude.
- ❍ Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en metal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses electriques.
- ❍ Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de materiaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revetements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'ill fonctionne.
- ❍ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons metalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants electriques de l'appareil, ce qui presente un risque de secousses electriques.
- ❍ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons metalliques abrasifs. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en metal ni en verre.
- ❍ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandes par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- ❍ Ne pas placer l'un des materiaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres materiaux du genre.
- ❍ Eviter de recouvrir le plateau a miettes ou toute autre piece de l'appareil de papier metallique car cela presente des risques de surchauffe.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :

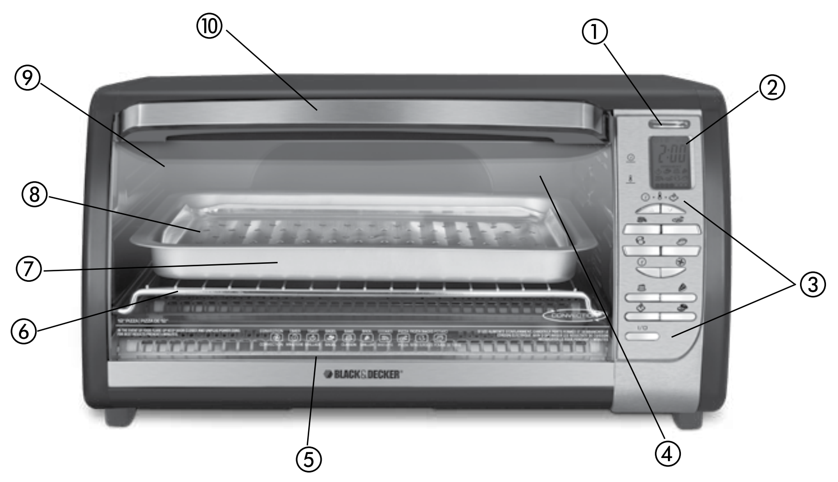
1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;

3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. **Témoin de fonctionnement**
2. **Affichage numérique**
3. **Tableau de commande électronique**
4. **Porte en verre courbée**

† 5. **Plateau à miettes coulissant (n° de pièce TO1635BC-01)**

† 6. **Grille coulissante (n° de pièce TO1635BC-02)**

† 7. **Plat de cuisson (ramasse-gouttes) (n° de pièce TO1635BC-03)**

† 8. **Lèchefrite (n° de pièce TO1635BC-04)**

† 9. **Intérieur très profond et courbé**

10. **Poignée de la porte**
11. **Temps/Température/Niveau de grillage**
12. **Biscuits**
13. **Pizza**
14. **Repas surgelés**
15. **Pomme de terre**
16. **Temps**
17. **Convection**
18. **Cuisson**
19. **Grillage**
20. **Rôties**
21. **Bagel**
22. **Marche/Arrêt (I/O)**

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.



ATTENTION

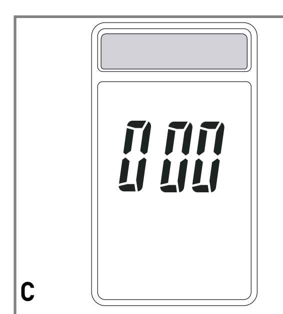
LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHE. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

Mise en garde : Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur du four propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

Mise en garde : Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne et lorsqu'il est encore chaud. Ne placez aucune des matières suivantes dans le four ni sur le dessus du four et ne les mettez pas en contact avec les côtés ou le dessous du four : papier, carton, emballage plastique et autre matériau semblable.

POUR COMMENCER

- Retirer les matériaux d'emballage et les étiquettes. Enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces, tel qu'indiqué à la section « Entretien et nettoyage ».
- Choisir l'endroit où placer l'appareil. Laisser de l'espace derrière l'appareil pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager le meuble ou les murs.
- Insérer le plateau à miettes sous les éléments chauffants du bas.
- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.



- Brancher l'appareil dans une prise de courant. L'affichage numérique indique « 0 00 » **(C).**

Important: Lors des premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être une légère odeur et de la fumée. Cela est tout à fait normal et ne constitue pas un problème.

RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DU FOUR

- Vous pouvez changer le mode d'affichage de la température de ˚F à ˚C en appuyant simultanément sur les boutons ▲ and ▼.
- Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi. Vous pouvez modifier ce réglage avant le préchauffage du four ou lorsqu'il a atteint la température et le temps de cuisson préprogrammés.
- Vous ne pouvez changer la température ou le temps de cuisson pendant le préchauffage. Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez alors changer le temps de cuisson à n'importe quel moment.
- Quand on utilise le four à convection, ne pas oublier d'abaisser de 10 °C (25 °F) la température suggérée pour une recette ou un mets.

Mise en garde : L'appareil devient chaud. Ne JAMAIS toucher aux surfaces extérieures, y compris à la porte en verre. Toujours utiliser des mitaines ou une poignée.

Mise en garde : L'appareil devient chaud. Ne JAMAIS toucher aux surfaces extérieures, y compris à la porte en verre. Toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée.

Note : Vous disposez de 10 secondes pour choisir la température et le temps de cuisson. Si vous mettez trop de temps à le faire, l'affichage reviendra à la température (0 00) et au temps de cuisson par défaut. Répéter les étapes 1 à 5 pour recommencer.

Note : Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton I/O (marche/arrêt).

CUISSON

Réglage de la température et du temps de cuisson

1. Appuyer sur le bouton (cuisson). Le four émet un bip, le témoin de fonctionnement s'allume et la température par défaut 180 °C (350 °F) se met à clignoter à l'affichage numérique.
2. **Pour changer la température**, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

Note : La température de cuisson peut être réglée de 93 ˚C à 232 ˚C (200 ˚F à 450 ˚F).

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température plus rapidement, par tranches de 10 °C (25 °F).

3. **Pour régler le temps de cuisson**, appuyer sur le bouton (temps de cuisson). Si vous venez à peine de brancher le four, le temps de cuisson par défaut 0:30 (30 minutes) clignote à l'afficheur; Sinon, c'est le dernier temps programmé qui sera affiché.
4. Appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir le temps de cuisson désiré (maximum de 2 heures).

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson plus rapidement, par tranches de 10 minutes.

FRANÇAIS

5. Une fois la température et le temps de cuisson réglés, appuyer sur le bouton I/O (marche/arrêt).

- Les mots LO (basse) et PREHEAT (préchauffage) s'affichent jusqu'à ce que la température atteigne 65 °C (150 ˚F). Par la suite, la température clignote jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.

6. Ouvrir la porte du four. Placer l'aliment à faire cuire ou chauffer dans le four, sur le plat de cuisson ou la plaque à pizza. Voir les températures et temps de cuisson recommandés au Tableau De Cuisson, à les page 21.
7. Fermer la porte du four.

Important : Vous ne pouvez changer la température ou le temps de cuisson pendant le préchauffage. Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez alors les changer à n'importe quel moment. Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi.

- Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.
- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

8. Pour ouvrir la porte du four, enfiler une mitaine de cuisine, saisir la poignée de la porte et tirer délicatement la porte vers le bas, jusqu'à ce qu'elle se pose sur le comptoir.

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

On peut utiliser quatre positions différentes pour la grille coulissante. Il y a des rainures supérieures et inférieures, et la grille peut également être inversée pour offrir deux autres positions.

Position 1 : Utiliser les rainures inférieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.
Position 2 : Utiliser les rainures inférieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.
Position 3 : Utiliser les rainures supérieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.
Position 4 : Utiliser les rainures supérieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

CUISSON PAR CONVECTION

Pour la cuisson par convection, le four utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. La convection ne fonctionne qu'en mode « ».

1. Pour mettre le ventilateur en marche pour la cuisson par convection :
    - Après avoir réglé la température et le temps de cuisson, appuyer sur le bouton I/O (marche/arrêt), puis sur le bouton CONV. (convection). Vous entendrez le ventilateur, et le symbole du ventilateur s'affichera à l'écran pendant toute la cuisson.
    - Lors de la cuisson par convection, la température programme doit être de 10 °C (25 °F) inférieure à la température recommandée pour la cuisson traditionnelle.
    - Surveiller le temps de cuisson, car certains aliments cuisent plus rapidement.

FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE

Ces fonctions vous permettent de faire cuire des aliments à des températures et avec des temps de cuisson préprogrammés. Vous pouvez également régler ces fonctions à votre gré.

FONCTION BISCUITS

Température programmée : 180 °C (350 ˚F)
Temps de cuisson programmé : 12 minutes
Position de la grille : 2 ou 3. Placer la grille au centre du four.

FONCTION PIZZA

Température programmée : 204 °C (400 ˚F)
Temps de cuisson programmé : 20 minutes
Position de la grille : 2 ou 3

FONCTION REPAS SURGELÉS

Température programmée : 204 °C (400 ˚F)
Temps de cuisson programmé : 6 minutes
Position de la grille : 2 ou 3

FONCTION POMME DE TERRE

Température programmée : 204 °C (400 ˚F)
Temps de cuisson programmé : 45 minutes
Position de la grille : 2 ou 3

1. Appuyer sur le bouton de function de cuisson rapide desirée·
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼. Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 10 °C (25 °F).
3. Appuyer brièvement sur le bouton (temps de cuisson) pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton I/O (marche/arrêt).

- L’ecran numerique affiche LO (basse) et PREHEAT (prechauffage) jusqu’a ce que la temperature de 65,5 ˚C (150 ˚F) soit atteinte. Il affiche ensuite la temperature et PREHEAT (préchaffase) jusqu’a ce que la temperature reglee soit atteinte.
- Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip et affiche tour à tour la température et le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson.
- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

5. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée et sortir les aliments avec précaution.

GRILLAGE

Note : La température pour le grillage est préréglée à 232 °C (450 °F). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer la lèchefrite sur le plat de cuisson.
2. Placer les aliments à cuire sur la lèchefrite.
3. Ouvrir la porte du four.

4. Placer le grille coulissant dans le four, à la position 2. Voir les températures et temps de cuisson recommandés au Tableau De Cuisson, à les page 21.
5. Placer le plat de cuisson sur le grille coulissant.

Important : Laisser au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.

6. Fermer la porte du four.
7. Appuyer sur le bouton (grillage). Le témoin de fonctionnement s'allume, et la température par défaut 232 °C (450 °F) se met à clignoter à l'affichage numérique.
8. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur le bouton (temps de cuisson), puis immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼. Appuyer brièvement sur ce bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.

- La température et le temps de cuisson s'affichent tour à tour pendant tout le cycle de cuisson.
- Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

9. Ouvrir la porte du four.

Mise en Garde : L'appareil devient chaud. Toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée pour ouvrir ou fermer la porte.

GRILLAGE DE PAIN ET DE BAGELS

1. Ouvrir la porte du four.
2. Placer les tranches de pain ou les moitiés de bagel sur la grille coulissante. La température et le temps de cuissons sont préprogrammés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le grillage de pain ou de bagel
3. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer la grille à la position 2.
4. Fermer la porte du four.
5. Pour faire griller du pain, appuyer sur le bouton (rôties). Pour les bagels, appuyer sur le bouton . Lorsque vous utilisez ces deux fonctions, le témoin de fonctionnement s'allume et le chiffre 4 (réglage moyen) clignote à l'affichage. C'est le niveau de grillage préprogrammé

Note : Avec la fonction grillage de bagels, le dessus du bagel grille, et le dessous devient légèrement chaud.

6. Pour changer le niveau de grillage (1 à 7), appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou ▼. Pour obtenir de meilleurs résultats, choisir le réglage moyen (4) pour le premier cycle de grillage, puis utiliser un réglage plus clair ou foncé, selon vos goûts.
7. Appuyer sur le bouton I/O (marche/arrêt).
8. À la fin du cycle de grillage, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête

Note : Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi.

9. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée, sortir la grille et retirer les rôties ou les bagels.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS COURANTS	QUANTITÉ/POIDS	TEMPÉRATURE DE CUISSON
Hambourgeois	6 de 0,113 kg (1/4 lb)-chacun, environ (19 mm (3/4 po) d'epaisseur)	Griller à 232 °C (450 °F). 20-25 minutes
Filets de poisson	2 à 4	Cuire à 204 °C (400 °F) au four se détache 232 °C (450 °F) 8 a 10 minutes
Poitrines de poulet desossees et sans peau **Poulet à griller**	4 environ 7 onces, l'unite/poids total 1-3/4 li. 3-1/2 à 4 li (0.8 kg)	Cuire à 180 °C (350 °F) au four 40 minutes Cuire à 180 °C (350 °F) au four Environ 1-¼ heure.
Pommes au four	4 à 6 environ 1-3/4 li (0.8 kg)	Cuire au four a 204 °C (400 °F). 45 a 55 minutes
Snacks courants: Frites congelees, Pizz rolls, Bâtonnets, au fromage, quesadillas, mini pizzas, ailes de poulet, saucisses cocktailen croûte, pâte à biscuit réfrigérée	1 paquet environ 10 (284 g) à 14 onces. (397 g) 9 biscuits sur une plaque à pizza	Cuire au four selon des instructions de paquet ou à 204 °C (400 °F) Cuire au four selon des instructions de paquet ou à 232 °C (450 °F)
Pizzas		
Pain français, pizzas	2	Cuire à 162,8 °C (325 °F) environ 30 minutes
Croûte mince congelee	12 pouces (30.5 cm) environ 20 onces (567 g)	Cuire à souple cuire dans la environ 12 minutes
Croûte de pizza avec levure	12-pouces (30.5 cm) environ 24 onces. (681 g)	Cuire à 204,4 °C (400 °F) environ 15 minutes

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Fermer l'appareil, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir avant le nettoyage
2. Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
3. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte, puis tirer la grille et la sortir. La laver dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour venir à bout des taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte, faire glisser la grille dans la rainure et fermer la porte.
4. Laver le plat de cuisson, la lèchefrite et la plaque à pizza dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour réduire au minimum les égratignures.
5. Pour enlever le plateau à miettes, tirer la poignée du plateau à l'avant du four. Jeter les miettes et laver le plateau dans de l'eau tiède savonneuse. Enlever les taches tenaces avec un tampon en plastique. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans le four.

SURFACES EXTÉRIEURES

Laisser refroidir le four complètement avant de nettoyer les surfaces extérieures. Essuyer les surfaces au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide et les sécher avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

RÉCIPIENTS DE CUISSON

- Dans le four, on peut utiliser des plats en métal, des plats en verre allant au four ou des plats en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant.
- S'assurer qu'il y a une distance d'au moins 5 cm (2 po) entre le dessus du récipient et les éléments chauffants du haut.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Fabriqué e Imprimé en République populaire de Chine

FRANÇAIS



2011/1-27-44E/F

